



zoet genoeg

alison roman

spectrum

fotografie
chris bernabeo

platte taarten en galettes

- 25 Eenvoudige vruchtentaart
- 26 Gekaramelliseerde vanillecustardtaart
- 29 Perfect frisse chocoladetaart
- 30 Gekaramelliseerde ahorntaart
- 35 Bosbessen-zanddeegtaart
- 38 Aardbeiengallettes
- 43 Perziken-roomgalette
- 44 Pruimengalette met halva
- 48 Appelgalette in een bakvorm
- 55 Kruimeltaart met zure kersen
- 56 Frisse karnemelktaart
- 60 Citroenroomtaart met zeezout
- 62 Bessenflappen
- 67 Citroentaart in Shakerstijl
- 71 Hartige taart met gekaramelliseerde uien en ansjovis
- 72 Heel dikke quiche met courgette en ander groen
- 76 Tomatentaart
- 81 Romige bloemkoolgalette
- 84 Pastei met veel paddenstoelen

plaattaarten en cakes

- 91 Ouderwetse aardbeiencake
- 94 Altijd-lekker-zandgebak
- 101 Koude carrotcake
- 102 Omgekeerde ananascake van Bonnie
- 108 Feestelijke biscuitplaattaart
- 112 Universele chocoladeplaattaart
- 115 Griesmeelcake met citroen en venkel
- 118 Frambozen-ricottataart
- 121 Amandeltaart met vijgen
- 122 Pompoentaart met beurre noisette
- 129 (Cottage)cheesecake met abrikozen
- 133 Chocoladecake met zure room
- 134 Superkokostaart
- 138 Citrus-cheesecake
- 142 Gouden gembercake

dingen die 'pudding' heten

- 146 Pruimenpudding
- 150 Hot buttered rum-pudding
- 152 Zomerpudding met zomerfruit
- 157 Chocoladepudding met zeezout
- 158 Banketbakkersroom, een perfecte pudding
- 161 Griesmeelpudding met melk en honing
- 164 Geroosterde rijstpudding
- 167 Parfait van koekjes en room met zeezout

koekjes

- 173 Zandgebak met pistachenoten en zeezout
- 174 Kaneelzandkoekjes
- 176 Perfect shortbread met zeezout
- 179 Knapperig chocolade-shortbread
- 181 Citroenshortbread met zeezout
- 183 Verjaardagskoekjes
- 184 Zwart-witkoekjes, oftewel mijn favoriete suikerkoekjes

diepvriesdingen

- 191 Bevroren meloen met bessenmoes
- 192 IJskoffie met een twist
- 194 Bananensplit-ijstaart
- 199 Feestelijk yoghurtijs (met sprinkles!)
- 200 Sinassplit
- 202 Sundae Bar
- 204 Mint-chocolatechip-ijstaart

wat doe ik met al dat fruit?

- 210 Bananen à la Bananas Foster
- 217 Geroosterde peren
- 218 Fruitsalade
- 222 Frambozen met zure room
- 224 Meloen gevuld met ijs
- 228 Ontklede perziken (en een makkelijke trifle)
- 231 Fruitcocktail
- 235 Rood fruit in room
- 238 Jam koken in een pan
- 239 Ovenjam
- 242 Marmelade van hele citrusvruchten

ontbijt en tussendoor

- 251 Meerzaden-ontbijtcake
- 254 Kleverige kaneelbroodjes
- 257 Lekker zoete scones
- 258 Hartige scones met kaas
- 260 Maisbrood
- 262 Perfecte pancakes, perfecte wafels
- 267 Dunne ahornpannenkoekjes
- 271 Cobbler met geroosterde havermost en honing
- 272 Beter bananenbrood

basisrecepten en nog wat

- 279 50/50 (frisse slagroom)
- 280 Het ultieme korstdeeg
- 281 Volkoren korstdeeg
- 284 Superlekkere chocoladesaus
- 285 Krokante chocoladesaus
- 288 Karamel voor alle gelegenheden
- 289 Tahinkaramel
- 290 Notenkrumeltopping met zeezout
- 292 Fris chocoladeglazuur
- 293 Vanilleglazuur met zeezout

inleiding



Als het over gebak gaat, krijg ik vaak iets te horen als: ‘Koken lukt wel, maar bakken kan ik niet.’

Ik weet natuurlijk wel waarom veel mensen zo denken. Ze gaan ervan uit dat koken niet aan regeltjes gebonden is. Koken nodigt uit tot een creatieve aanpak en improviseren. Bij gebak daarentegen moet je netjes en nauwkeurig werken. De recepten zorgvuldig volgen, met haast wetenschappelijke precisie. Maar netjes en nauwkeurig ben ik bepaald niet, noch zorgvuldig of wetenschappelijk onderlegd. Daarom trek ik me niets aan van zulke opvattingen.

Wat ik wel doe, is het restje pudding uit de pan likken, de vruchtentaart zo uit de oven aansnijden om de vulling te proeven, in plaats van te wachten tot het baksel voldoende afgekoeld is (ook al staat er in mijn recepten dat je de taart even moet laten staan), en in het korte seizoen dat ze verkrijgbaar zijn zoveel mogelijk zure kersen kopen om die in te koken met een flinke schep suiker zodat ik er het hele jaar van kan genieten. Ik ben zo iemand die haar deeghanden afveegt aan haar broek, die slechts één kom gebruikt om beslag te mixen als ik daardoor minder afwas heb, die alles met een stekker koste wat kost vermijdt, zelfs als (of juist omdat) dat inhoudt dat ik mijn slagroom met de hand moet kloppen. Er is niets moeilijks aan desserts, gebak of hoe je het ook wilt noemen (in dit boek vind je zowel nagerechten die je niet hoeft te bakken en gebak dat geen nagerecht is). Twee handen en een beetje geduld, veel meer heb je er niet voor nodig.

Zoete dingen zijn van nature een beetje frivol en dat is waarschijnlijk de reden dat ik er zo dol op ben. Gestes waar vreugde uit spreekt, worden altijd gewaardeerd en herinneren ons eraan dat verlangen net zo belangrijk is als honger en dat wat je wilt, even belangrijk is als wat je nodig hebt. Zulke gestes kunnen bescheiden zijn maar toch veel betekenen – rijpe bessen gezoet met suiker en door de zure room geprakt; een reusachtig roomboterkoekje met regenboogstrooisel. Dat zijn bijzaken; ons leven is niet afhankelijk van zulke minipleziertjes. We zullen niet wegwijnen als we geen toetje krijgen. Maar het nodigt wel uit om erbij stil te staan dat het leven niet alleen draait om noodzakelijkheden. Dat niet alles praktisch hoeft te zijn: bloemen die je voor jezelf koopt, gewoon zomaar, een luchtige taart met kaarsjes omdat je weer een kringloop om de zon overleefd hebt, een schaal rijp fruit overgoten met bitterzoete amaro na de maaltijd omdat het zo’n gezellige avond

is, een stukje koude carrotcake als ontbijt, gewoon omdat het zo lekker is.

Over het algemeen kun je mijn recepten en stijl omschrijven als ‘rustiek’, ‘nonchalant’, ‘toegankelijk’. Dat geldt ook voor de meeste van mijn nagerechten; ze zien er een beetje wild uit en bepaald rommelig. Perfect zijn ze in elk geval niet. Ik heb niet voor deze stijl gekozen, het is eerder zo dat deze stijl voor mij gekozen heeft, dat geef ik toe.

Los van het rustieke zijn deze recepten bewust eenvoudig en met name flexibel. Voor sommige heb je geen oven of fornuis nodig. Ik wilde een boek schrijven met uitstekende, gewone recepten voor nagerechten, zonder onnodig ingewikkelde bewerkingen. Bij de meeste recepten staan er suggesties om het resultaat desgewenst wat op te leuken. Dat is altijd makkelijk als je kunt uitgaan van een goed, betrouwbaar basisrecept dat niet kan mislukken. Eerst moet je leren lopen en pas dan kun je gaan rennen, zo iets.

Als je dit boek leest en hopelijk allerlei recepten uitprobeert, hoop ik dat je streeft naar iets wat er onweerstaanbaar lekker uitziet en niet naar iets wat esthetisch verantwoord is. Mijn ervaring is dat die twee aspecten zelden samengaan. Denk maar eens aan het lekkerste stuk fruit dat je ooit hebt geproefd, hoe dat op weg naar je mond waarschijnlijk uit elkaar viel zodat het sap over je handen droop. Of misschien een lasagne met te veel kaas en te heerlijk om in perfect afgemeten porties te snijden.

Misschien dient dit allemaal wel als tegenwicht voor het feit dat ik nog steeds geen expert ben, ondanks mijn opleiding tot patisseriechef in een restaurantkeuken, gecombineerd met jarenlang bakken en kloppen en gieten en schrapen en stapelen en uitrollen en spatelen. Mijn taarten lekken nog steeds, mijn cheesecakes barsten en mijn cakes haal ik uit de oven voordat ze helemaal gaar zijn. Scheef en wankel, soms bijna verbrand, ongelijkmatig geglazuurd, mijn taarten zijn nooit volmaakt. Maar perfectie is saai en deze recepten – die je langer laat bakken dan je zou denken, zodat de randen karamelliseren en krokant blijven; met voldoende zout om de boter te proeven; zoet genoeg om als dessert te dienen maar niet zo zoet dat je het zure, het bittere, het zoute en het fruit niet proeft – nou verdomme, als die niet verrukkelijk zijn. En wanneer ze uit jouw keuken komen, hoop ik dat jij ook ervaart dat ze volop vreugde uitstralen, ondanks al hun schoonheidsfoutjes.



citroenroomtaart met zeezout

Voor 1 ronde taart, ø 23 cm

Voor de bodem

225 g vanillewafels,
grahamcrackers of
speculooskoekjes

85 g boter, gesmolten

4 g (1 tl) grof zeezout

Voor de vulling en topping

dooiers van 4 grote eieren

400 ml gezoete gecondenseerde
melk

300 ml (1¼ cup) vers citroensap
(ca. 6 citroenen)

grof zeezout

230 ml (1 cup) room

30 g (¼ cup) poedersuiker

240 ml (1 cup) zure room

Eten met

Een glas mousserende wijn of
bruisend bronwater met veel
citroen.

Van tevoren

Deze taart kun je 4 dagen
van tevoren maken en losjes
afgedekt bewaren in de koelkast.

In dit boek vind je geen meringues. Word nu niet meteen boos, maar vraag jezelf eerst eens af wat het nut is van een meringue. Voor wie is de meringue bedoeld? Rauw eiwit (geen smaak) en suiker (zoet), samen opgeklopt tot je iets hebt wat er leuk uitziet, maar wanneer je het opeet, heb je zoiets van, wacht even, heb ik nu net rauw eiwit met suiker gegeten? Tuurlijk, het mondgevoel kan aangenaam zijn, maar het is echt niet iets waarvan ik grote hoeveelheden zou willen eten. En daarom staat die citroen-meringuetaart er niet in. Maar een citroen-ROOMtaart? Daar doe ik een moord voor. De citroen (fris, zuur) kan de meringue wel hebben, maar heeft de slagroom (vol, vettig) echt NODIG als tegenwicht, voor een uitgebalanceerd en compleet stuk taart.

- 1 Voor de bodem:** verwarm de oven voor op 180 °C.
- Doe de wafeltjes in een kom en verkruimel ze met je handen tot grove kruimels, niet groter dan linzen. (Of doe ze in een zipzak en plet ze met een deegroller, of gebruik een foodprocessor.) Meng ze met de gesmolten boter en het zout tot je echt smeùige kruimels hebt, ongeveer zoals nat zand. Druk de kruimels in een taartvorm van 23 cm.
- Bak de bodem 12 à 15 minuten tot de randen wat bruin beginnen te worden. Haal de vorm uit de oven en laat hem afkoelen. Laat de oven aan staan.
- 4 Voor de vulling:** doe de dooiers in een grote kom en klop ze een paar minuten flink met een garde tot ze lichtgeel en glad zijn. Doe de gecondenseerde melk erbij en klop nog een paar minuten tot je een lichte, luchtige massa hebt. Klop het citroensap erdoor met een flinke snuf zout.
- Giet de vulling in de voorgebakken bodem en zet de vorm terug in de oven. Bak de taart nog 30 à 35 minuten tot het midden nauwelijks meer trilt. Let op: de bovenkant hoort niet bruin te worden, dus houd de kleur in de gaten. Laat de taart helemaal afkoelen.
- 6 Voor de topping:** maak de topping vlak voordat je deze fantastische taart gaat serveren. Doe de room in een grote kom en klop de poedersuiker er met een garde door tot zich middelgrote pieken vormen (als je de garde optilt, blijven de pieken staan). Dat kan ook met een elektrische mixer. Klop de zure room er met een garde door (spatelen hoeft niet; de room is stevig genoeg). Strijk dat uit over de hele bovenkant van de taart, zo hoog of decoratief als je wilt.





ouderwetse aardbeienecake

Voor 1 grote ronde cake, ø 23 cm

bakspray

290 g (2 cups) bloem

8 g (2 tl) bakpoeder

3 g (¼ tl) grof zeezout

115 g boter, op kamertemperatuur

70 g (½ cup) kristalsuiker

75 g (½ cup) lichtbruine
basterdsuiker

1 tl vanille-extract

2 grote eieren

180 ml (¾ cup) karnemelk

300 g aardbeien, ontkroond
en in schijfjes van 6 mm dik (of
gehalveerde bramen, bosbessen,
ontpitte zoete kersen, partjes
perziken of vijgen)

3 el rietsuiker (eventueel
kristalsuiker)

Eten met

Je handen!

Van tevoren

Deze cake kun je 3 dagen van
tevorens bakken en strak in
huishoudfolie gewikkeld bewaren
bij kamertemperatuur.

Misschien is het je opgevallen dat er in dit boek niet gefrituurd wordt. Op zijn tijd lust ik best een donut, oliebol, churro of andere gefrituurde lekkernij hoor, maar ik heb gewoon niets met frituren. Ik heb geen zin om een grote pan olie te verhitten en daar hoopjes deeg in te laten zakken, in de hoop dat het binnenste gaar is voordat de buitenkant te donker wordt, waarna ik met een pan hete olie zit – ik word al moe als ik dit typ. Dus een frituurpan komt er bij mij niet in.

Maar dan de smaak. De smaak van een cakedonut achtervolgt me. Voor het vage vanillearoma, de diep goudgele buitenkant, het kruimelige-doch-compacte binnenste heb je haast wel een frituurpan nodig. Toch komt deze cake op de een of andere manier heel dicht in de buurt.

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet de bodem van een ronde bakvorm van 23 cm in met bakspray en bedek de vorm met bakpapier (je kunt het op maat van de bodem knippen of over de randen laten hangen, zodat je de cake er makkelijk uit tilt).
- 2 Roer in een kom de bloem, bakpoeder en het zout met een garde door elkaar.
- 3 Bevestig de platte menghaak in de keukenmachine (of neem een grote kom en een elektrische handmixer). Klop de boter, kristalsuiker, basterdsuiker en vanille op middelhoge snelheid door elkaar. Schraap af en toe het deeg van de wanden mee. Na een minuut of 5 heb je dan een lichtgele, luchtige, romige massa.
- 4 Voeg de eieren een voor een toe en klop elk ei door het deeg voor je het volgende erbij doet. (Schraap dan meteen ook het deeg van de wanden.)
- 5 Zet de mixer op lage snelheid en voeg geleidelijk aan de helft van het bloemmengsel toe, gevolgd door de helft van de karnemelk. Herhaal met de rest van de bloem en karnemelk. Klop het deeg tot er geen grote klontjes meer in zitten.
- 6 Spatel de helft van de aardbeien voorzichtig door het deeg. Doe het deeg in de ingevette bakvorm. Verdeel de resterende aardbeien erover en bestrooi met rietsuiker. Bak de cake 45 à 50 minuten tot hij mooi gerezen en diep goudbruin is en loslaat van de randen. (Als je hem in het midden indrukt, moet hij een beetje terugveren en waar de aardbeien liggen, moet het deeg gaar ogen.) Laat de cake helemaal afkoelen voor je hem serveert.



koude carrotcake

Voor 1 ronde cake, ø 23 cm

Voor de cake

bakspray

180 g (1¼ cup) bloem

1½ tl kaneelpoeder

6 g (1 tl) baking soda

4 g (1 tl) grof zeezout

4 g (1 tl) bakpoeder

½ tl gemalen kurkuma, kardemom
of gember (naar keuze)

3 grote eieren

155 g (¾ cup) lichtbruine
basterdsuiker

160 ml (⅔ cup) zure room of
Griekse yoghurt

450 g wortels, geschild en
geraspt

10 à 12 Medjool-dadels (225 g),
ontpit en fijngehakt

55 g boter, gesmolten

60 ml (¼ cup) plantaardige of
olijfolie

Eten met

Een quiche bij een gezellige
picknick.

Van tevoren

Carrotcake kun je 2 dagen van
tevoreen bakken en strak in
huishoudfolie gewikkeld in de
koelkast bewaren. Geglazuurd
blijft hij losjes afgedekt in de
koelkast tot 2 dagen goed.

Deze carrotcake, zonder rozijnen en noten (!!), vind ik persoonlijk perfect. Geloof me of niet, maar glazuur is eigenlijk overbodig, ook al kan ik me voorstellen dat je uit sentimenteel oogpunt wel voor glazuur gaat. Het vanilleglazuur met zeezout (blz. 293) zou er uitstekend bij passen, maar waarschijnlijk heb jij liever roomkaasglazuur en bij voorkeur een variant die je zonder mixer kunt maken (net als deze cake).

Voor een snel roomkaasglazuur doe je 225 g zachte roomkaas in een middelgrote kom met 60 g (½ cup) poedersuiker en een flinke snuf grof zeezout. Prak alles door elkaar met een vork (daarom moet de roomkaas op kamertemperatuur zijn) tot je een glad geheel hebt, net zachte boter. Strijk dit uit over de cake en strooi er desgewenst fijngehakte, geroosterde noten over.

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C. Leg een cirkel van bakpapier in een ronde bakvorm van 23 cm en vet de vorm in met bakspray.
- 2 Doe de bloem in een grote kom. Klop er met een garde de kaneel, baking soda, het zout, bakpoeder en desgewenst de kurkuma door.
- 3 Klop in een andere grote kom met een garde de basterdsuiker en zure room door de eieren tot je een homogene massa hebt. Voeg de wortels en dadels toe. Meng alles met een spatel of houten lepel tot alle stukjes goed verdeeld zijn. Schenk de natte ingrediënten bij de droge en spatel alles door elkaar. Voeg de gesmolten boter en de olie toe. Zodra je een mooi gelijkmatig beslag hebt, stop je met spatelen.
- 4 Schenk het beslag in de ingevette bakvorm. Bak de cake 40 à 45 minuten tot de bovenkant gerezen en goudbruin is en de cake loslaat van de vorm.
- 5 Je kunt de cake meteen eten of in de koelkast zetten tot hij goed koud is; in mijn optiek krijg je dan een optimale carrotcakebeleving.



knapperig chocoladeshortbread

Voor 24 koekjes

290 g (2 cups) bloem

75 g (⅓ cup) cacaopoeder

285 g koude gezouten boter*,
in blokjes van 2,5 cm

110 g (½ cup) kristalsuiker

70 g (⅓ cup) lichtbruine
basterdsuiker

1 tl vanille-extract

225 g chocolade (65%-72%
cacao), grof gehakt

100 g (1 cup) ongezouten
geroosterde noten, bijv.
hazelnoten, pinda's, walnoten of
amandelen, grof gehakt (naar
keuze)

65 g (½ cup) witte sesamzaadjes,
geroosterd (naar keuze)

rietsuiker, om doorheen te rollen

1 groot ei

zeezoutvlokken

*Kun je geen gezouten boter
krijgen, neem dan ongezouten
boter plus 4 g (1 tl) grof zeezout

Eten met

Een heel groot glas koude melk.

Van tevoren

Het deeg kun je 5 dagen van
tevoren maken en strak in huis-
houdfolie gewikkeld in de koelkast
bewaren (of 1 maand van tevoren
en dan strak in folie invriezen). De
koekjes kun je 3 dagen van tevo-
ren bakken; bewaar ze luchtdicht
afgesloten bij kamertemperatuur.

Heb je de zandkoekjes met gezouten boter en chocoladestukjes uit mijn eerste kookboek, *Lekker thuis* (2017!), weleens gemaakt en dacht je toen: ik wou dat ze helemaal van chocolade waren? Probeer dan deze koekjes eens!

- 1 Roer in een kom de bloem en het cacaopoeder met een garde door elkaar.
- 2 Bevestig de platte menghaak in de keukenmachine (of neem een middelgrote kom met een elektrische handmixer of een foodprocessor). Klop de boter 3 à 5 minuten met de twee soorten suiker en de vanille bij middelhoge snelheid tot een superlichte, luchtige massa.
- 3 Schraap de klodders van de randen, zet de mixer op een lage snelheid en voeg geleidelijk het bloemmengsel toe, gevolgd door de chocoladestukjes en eventueel de noten en/of sesamzaadjes. Klop tot alles goed gemengd is.
- 4 Verdeel het deeg in twee porties. Leg elk stuk deeg op een groot stuk huishoudfolie. Vouw de folie over het deeg zodat je handen niet plakkerig worden. Vorm met je handen (alsof je met klei speelt) van elk stuk deeg een worst met een doorsnede van ongeveer 5 cm. (Deze koekjes vind ik lekkerder als ze dunner maar groter zijn; ze worden dan knapperiger.) Als je het deeg over het aanrecht rolt, krijg je een mooi gladde worstvorm, maar het hoeft echt niet helemaal perfect te zijn. (In plaats van huishoudfolie kun je ook bakpapier gebruiken.) Laat het deeg een uur of 2 rusten in de koelkast tot het goed stevig is.
- 5 Verwarm de oven voor op 180 °C. Bekleed één of twee bakplaten met bakpapier. Klop het ei los met 1 theelepel water.
- 6 Bestrijk de buitenkant van de deegworsten met het losgeklopte ei en rol ze door de rietsuiker (dan krijgen ze van die heerlijk knapperige randjes).
- 7 Snijd elke worst in rondjes van 3 à 6 mm dik. Leg die op de beklede bakplaat, ongeveer 2,5 cm uit elkaar, en bestrooi ze met zeezoutvlokken.
- 8 Bak ze 12 à 15 minuten tot de gesuikerde randjes mooi bruin zijn en de koekjes er lekker knapperig uitzien. Laat ze helemaal afkoelen voor je ze allemaal opeet (geloof me, warm zijn de koekjes lekker, maar shortbread op kamertemperatuur is nog lekkerder).

bananen à la bananas foster

Voor 4 à 6 porties

4 à 5 bananen, in de lengte gehalveerd

100 g (½ cup) licht- of donkerbruine basterdsuiker

120 ml (½ cup) lichte of donkere rum of bourbon

30 g boter

1 vanille- of kaneelstokje (naar keuze)

2 à 3 stuks steranijs (naar keuze)

75 g (½ cup) amandelen, walnoten of hazelnoten (naar keuze), geroosterd en grof gehakt

vanille-ijs, voor erbij

zeezoutvlokken, om erover te strooien

Van tevoren

De bananen kun je een paar uur van tevoren 'Fosteren'. Warm ze zachtjes op in de oven voordat je ze serveert (warm zijn ze echt zo lekker).

Ik ben dol op het idee om desserts te doordrenken met alcohol en aan te steken. Voor het effect, voor de show, voor het SPEKTAKEL. Maar, in mijn eigen woorden: 'Nah, dat ga ik niet doen.' En ik zou het jou ook niet aanraden! Zelfs de obers in mijn geliefde Keens Steakhouse zijn opgehouden met flamberen aan tafel, vanwege het gevaar dat het opleverde voor alle betrokkenen. Dus laten we afspreken dat we voor veilige Bananas Foster gaan, oké?

Daarvoor rooster je de bananen met de drank bij hoge temperatuur, zodat de vorm van de bananen intact blijft. De dikke, glanzende saus bestaat uit donkere rum, basterdsuiker en specerijen naar keuze (bijvoorbeeld vanille- of kaneelstokjes, steranijs). Serveer deze bananen en de heerlijke karamellige noten over een schaalje vanille-ijs. Om te smullen!

- 1 Verwarm de oven voor op 220 °C.
- 2 Leg de bananen in een lage ovenschaal (een ondiepe pan kan ook; bijvoorbeeld een gietijzeren koekenpan). Dek af met de suiker, rum, boter en de specerijen of 'smaakmakers' waar je op dat moment zin in hebt.
- 3 Rooster dit 35 à 40 minuten tot de suiker gekaramelliseerd is en de bananen mooi doorschijnend en superzacht zijn (hoelang hangt eigenlijk af van hoe rijp de bananen zijn).
- 4 Haal de schaal of pan uit de oven en doe de geroosterde noten (desgewenst) bij de stroperige bananen-karamelsaus. Roer ze door de saus.
- 5 Serveer de bananen en stroperige noten over een schaalje vanille-ijs, bestrooid met zeezoutvlokken.





Bourbon, whiskey, whisky – ik weet niet precies wat nu het verschil is, maar ik weet wel dat het allemaal goede alternatieven zijn als je geen rum hebt. Voor wat de specerijen betreft, in poedervorm kan ook, maar ik vind de hele steranijs, kaneelstokjes, kruidnagels enzovoorts subtieler van smaak en leuker om te zien. Een win-winsituatie, vooral voor de bananen.